

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

«Full body, fine tannins and a beautiful finish» – James Suckling

Beschreibung:
Pape Clément zählt zu den ältesten Weingütern und Châteaus im Bordeaux. Seit der Übernahme durch Bernard Magrez ist das Gut in Bestform. Einer der leuchtenden Sterne des Bordeaux. Der Ausbau wird bei Pape-Clément sehr differenziert vollzogen, um alle Facetten der Rebsorten, der Terroirs und des Jahrgangs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen: Während 70% des Weins in Barriques reifen, von denen zwei Drittel erneuert wurden, reifen 15% in großen Fuderfässern und die übrigen 15% in Keramikeiern, Beton- und Stahltanks. Überzeugt mit komplexem Bouquet, kraftvollem Gaumen und langem, intensivem Finale.

Aromenprofil:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Parfümiertes Bouquet, wunderschöne Röstnote, welche aber deutlich von den Barriques her stammen, ein Hauch Amarena, Brotkruste, reife Pflaumen, er hat aber auch eine schöne, frische Note darin. Im Gaumen erstaunlich elegant, die Tannine sind fondiert, will heissen angerundet, eine traumhafte Kokossüsse geht vom Extrakt aus. Kein Monster - aber halt doch sehr modern vinifiziert. Hat mir Spass bereitet und zeigt auch deutlich auf, dass das Pessac, der Region Léognan in diesem Jahr haushoch überlegen ist.

Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Pape Clément

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	57.5% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch